PUBLICATION 542

PUBLIÉE EN MARS 1952
REVISION

L'APPRÉCIATION DE LA CARCASSE DU PORC

A. W. Peterson et F. F. Baird

Une étude élémentaire de la carcasse du porc au point de vue de sa valeur commerciale est présentée dans les pages suivantes. Cette étude devrait offrir un intérêt pratique pour les cultivateurs en général et pourrait être consultée avec profit par les membres des cercles de jeunes éleveurs de porcs au Canada.

SERVICE DE LA PRODUCTION
DIVISION DES BESTIAUX ET DES VOLAILLES

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
OTTAWA, CANADA

5M—15965—3:52

99109—1

AVANT-PROPOS

La production de "porcs à bacon" est, depuis bien des années, le but vers lequel tendent tous les efforts de l'industrie porcine au Canada. Certaines initiatives privées ont été mises en œuvre, tant pour obtenir ce résultat que pour faire mieux connaître aux producteurs les exigences du marché.

La première de ces initiatives est l'établissement de types modèles de classement pour la vente des porcs vivants, d'après leur valeur en bacon. Elle a été suivie par le système de l'Enregistrement supérieur, qui consiste à éprouver et à accréditer les sujets reproducteurs d'après leur aptitude à produire du bacon. Enfin, les foires et les expositions ont ouvert des catégories aux porcs à bacon, des concours de cercles de jeunes éleveurs de porcs ont été organisés ainsi que différents cours et démonstrations traitant de l'appréciation des porcs.

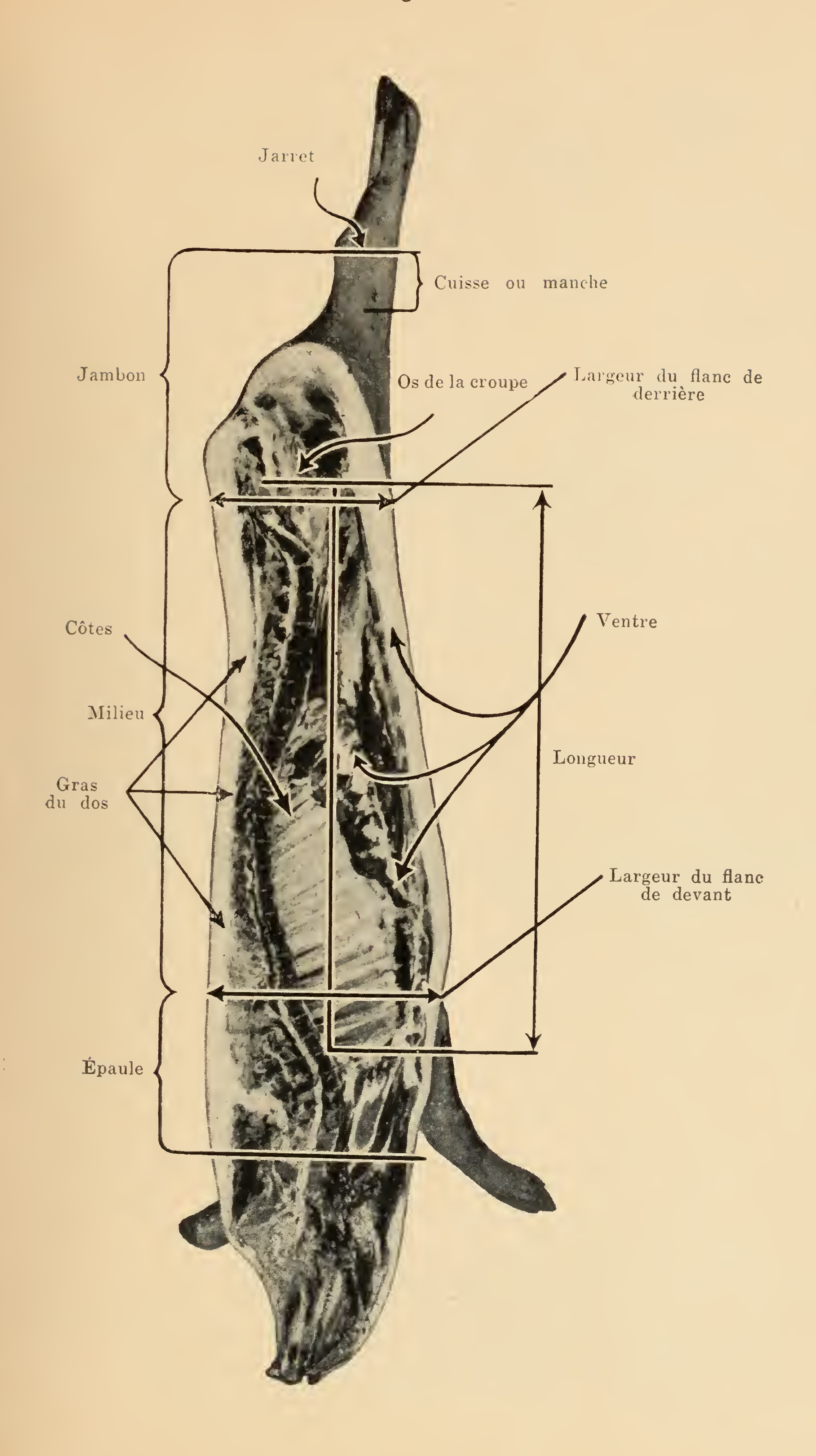
Dans la plupart de ces travaux "l'appréciation" (c'est-à-dire le jugement) des animaux n'a été faite que sur des animaux vivants, et le devoir du juge dans les cas de ce genre est de se représenter dans l'esprit ce que chaque porc ou groupe de porcs donnerait s'il était abattu, et de le classer en conséquence. En somme, c'est bien là la méthode à suivre car, après tout, l'épreuve finale d'un animal de boucherie, que ce soit dans la catégorie de reproduction ou dans la catégorie de consommation, est la valeur de la carcasse que cet animal produira.

En général l'appréciation se fait sans que l'on ait l'occasion de vérifier le classement, mais au cours de l'établissement des types modèles pour les catégories de consommation et d'enregistrement supérieur et dans les essais qui ont été conduits continuellement en ce qui concerne ces projets, un grand nombre de porcs vivants ont été identifiés et vérifiés en détail après l'abatage. Il a aussi été conduit des concours où une catégorie de consommation a été appréciée en vie et de nouveau après l'abatage. Tous ces essais ont produit la même impression sur les personnes qui les ont pratiqués: c'est qu'il est difficile d'apprécier ou de classer exactement un grand nombre de porcs en vie. Il y a des caractères importants comme, par exemple, la quantité et l'uniformité de la graisse sur le dos, la fermeté de la chair et la qualité du ventre, qui sont difficiles à découvrir dans l'animal en vie, mais qui peuvent être notés immédiatement sur la carcasse. Il est donc clair que l'appréciation et le classement des porcs de consommation peuvent se faire beaucoup plus aisément et de façon beaucoup plus exacte lorsque les animaux sont abattus. Naturellement, l'appréciation des sujets reproducteurs devra toujours se faire sur l'animal vivant, de sorte qu'il sera toujours utile d'être aussi bien renseigné que possible sur la façon d'apprécier un animal sur pied. Il est à noter cependant que mieux l'on est renseigné sur la composition de la carcasse et la valeur des différents morceaux de viande, mieux l'on comprend et mieux l'on apprécie l'examen des animaux vivants.

DU PORC EN VIE À LA CARCASSE

UN CHANGEMENT D'APPARENCE

Il pourrait être utile pour ceux qui n'ont pointé jusqu'ici que des porcs en vie d'indiquer quelques changements auxquels on doit s'attendre dans un porc abattu et habillé. L'animal abattu paraît plus long et moins profond que l'animal en vie à cause de la position étirée qu'il a lorsqu'il est suspendu au croc. L'enlèvement des intestins et des organes internes, de même que cet étirage, tend aussi généralement à le faire paraître plus net et plus élégant. L'affaissement du ventre ou de la ligne du dessous et les dépressions sur le dos ne sont pas aussi visibles. D'autre part, les rides et l'apparence grossière, spécialement chez les porcs mal finis, sont plus apparentes sur la carcasse que dans l'animal sur pied.


Jarret
Cuisse ou manche
Jambon
Os de la croupe
Largeur du flanc de derrière
Côtes
Ventre
Milieu
Longueur
Gras du dos
Largeur du flanc de devant
Épaule

LA CARCASSE

Dans l'appréciation de la carcasse du porc, il y a certaines parties de la carcasse que l'on désigne par des termes précis et que tout le monde devrait connaître. Certaines mesures sont utiles entre des points définis. On n'a pas généralement l'habitude de prendre ces mesures avec un ruban à mesurer quand on juge, mais on devrait toujours les avoir bien présentes à l'esprit pour que l'on puisse faire les comparaisons nécessaires. Ces parties, leur nom et l'endroit des mesures, sont indiqués dans le cliché qui paraît sur la page précédente.

ANALYSE DE LA CARCASSE

On peut simplifier l'étude de la carcasse en l'analysant sous quelques en-têtes précis comme les suivants:

1. Types généraux.
2. Équilibre.
3. Quantité et uniformité du fini.
4. Fermeté de la graisse.
5. Qualité du ventre.
6. Types de jambons.
7. Poids et catégories.

NOTE: Pour les spécifications couvrant les poids types et les catégories, voir le feuillet séparé intitulé "Règlements touchant le classement des carcasses de porcs".

TYPES GÉNÉRAUX

Le type se rapporte à la forme ou à la conformation de l'animal, c'est-à-dire la façon dont il est bâti. Il y a deux types principaux de porcs: à bacon et à gros lard.

Le type idéal à bacon se distingue par un côté d'une grande longueur, sortant bien droit de l'épine dorsale et descendant en ligne raisonnablement droite vers le ventre. C'est ce que l'on appelle la formation en côtes plates. La carcasse à bacon doit également présenter une couverture de chair lisse, ferme, une épaule légère, un jambon profond et bien garni. Elle est caractérisée par une forte proportion de viande maigre par comparaison au gras.

Le type à bacon convient aussi bien pour le marché domestique que pour le marché d'exportation parce qu'il fournit tous les produits désirés du porc avec un minimum de morceaux à bas prix et de rognures bon marché.

La carcasse du type à gros lard a un côté court, une formation en côtes arrondies et dans l'ensemble une apparence très trapue, causée par l'épaule épaisse, le milieu court et profond et le jambon court et arrondi ainsi qu'une couche profonde de graisse sur tout l'animal.

Ce type ne convient pas du tout pour l'exportation, et il rapporte moins que l'autre sur tous les marchés à cause des raisons suivantes:

1. Gros pourcentage d'épaule—faible valeur.
2. La conformation arrondie du dos donne moins de viande maigre dans cette partie où se trouvent les morceaux les plus utiles.
3. Perte causée par l'enlèvement du surplus de gras qui est un produit à bas prix.

Ces deux types sont représentés sur la page opposée. Les figures 1 et 1A représentent le type à bacon et les figures 2 et 2A le type à gros lard. Les caractères communs à chacun de ces types que nous venons d'énumérer et qui ressortent d'une vue extérieure de la carcasse, sont représentés dans ces quatre gravures. Ces gravures font clairement ressortir les différences entre les deux types, et l'on devrait passer tout le temps qu'il faut à leur étude pour se faire une idée bien claire de ces différences avant d'essayer de faire l'appréciation d'un animal.



Fig. 1

Fig. 1A

Fig. 2

Fig. 2A

ÉQUILIBRE

Quand on dit qu'une carcasse de porc est bien équilibrée, on veut dire que son poids est réparti de façon à donner une forte proportion des morceaux les plus utiles. Comme les meilleurs morceaux sont trouvés dans les quartiers de derrière, on aime à voir le côté s'étendre par-dessus les reins et la croupe avec une largeur et une profondeur au moins égales à celles que l'on trouve à l'épaule. La profondeur et la longueur du côté doivent être bien proportionnées l'une à l'autre, afin de produire des morceaux bien équilibrés. Insistons ici sur

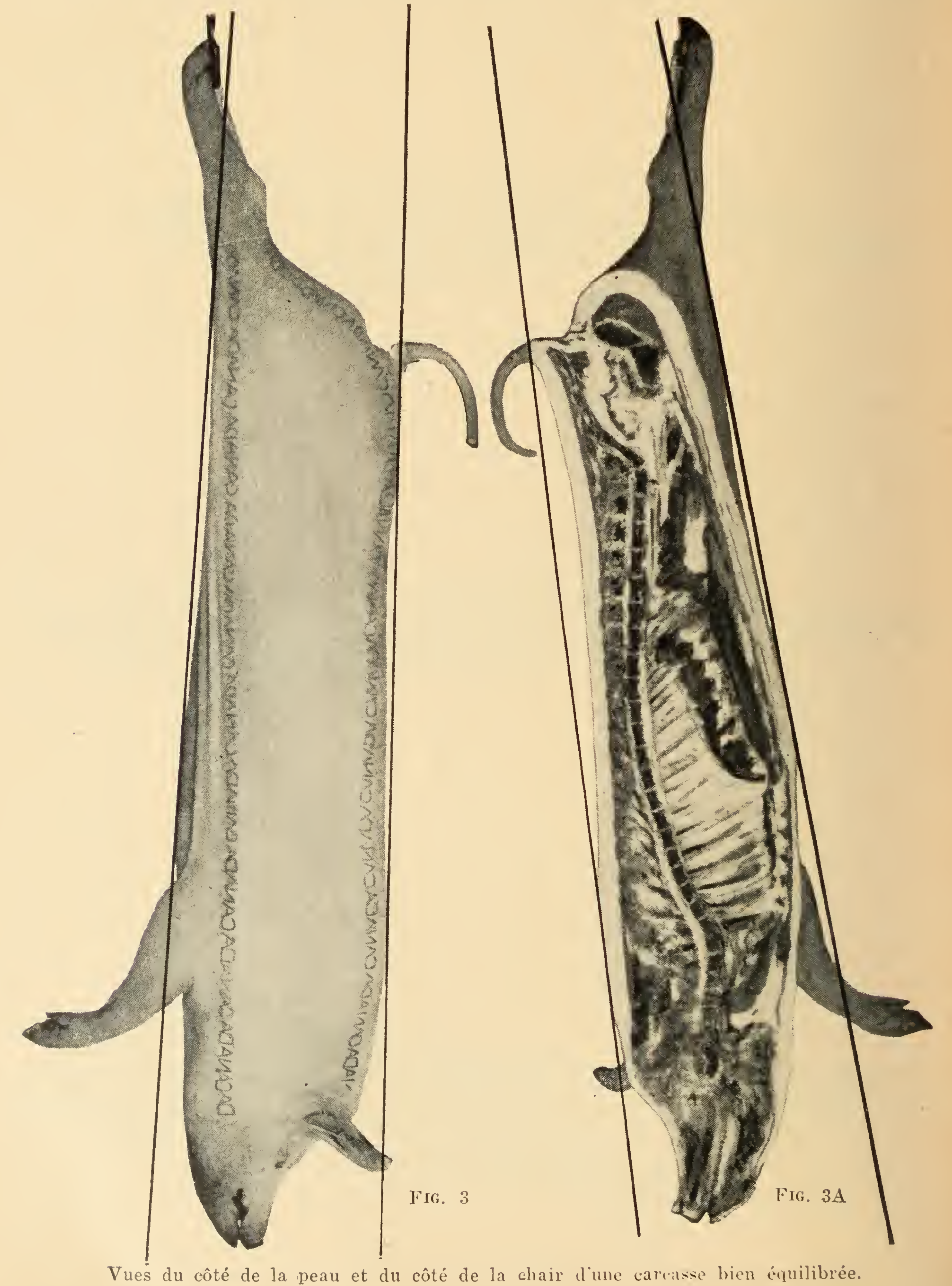
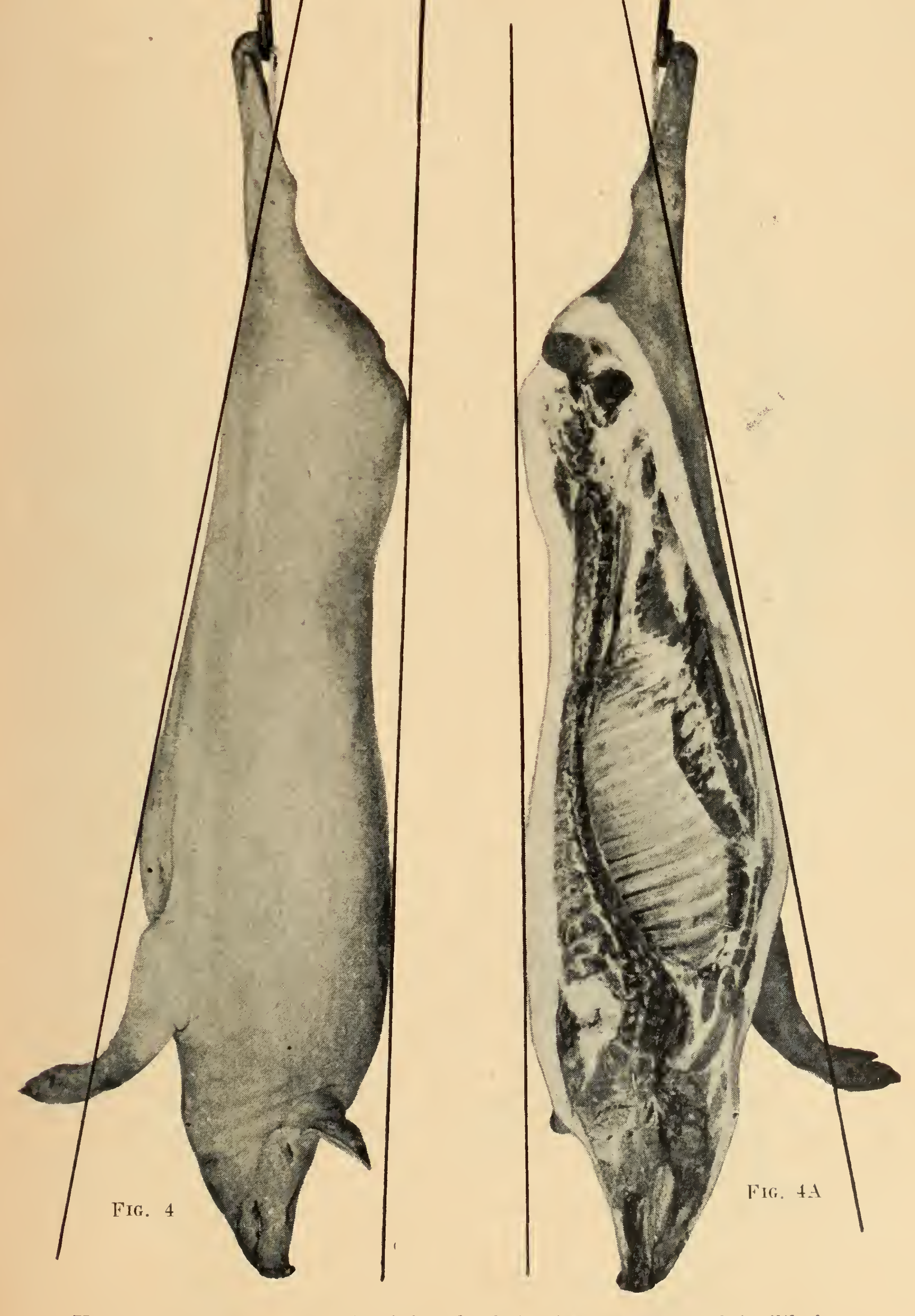


Fig. 3 Fig. 3A

Vues du côté de la peau et du côté de la chair d'une carcasse bien équilibrée.

la nécessité d'avoir un jambon gros, bien rempli ou bien garni, car les jambons légers, "en manche", sont un défaut commun dans des carcasses bien équilibrées sous tous autres rapports.

Il est difficile de représenter tous les caractères mentionnés sur la page précédente, qui donnent une carcasse de bonnes proportions, mais les illustrations sur ces deux pages font ressortir les contrastes importants. Ceux-ci sont bien démontrés par la conformation rectangulaire des côtés dans les figures 3 et 3A par opposition à la conformation triangulaire ou irrégulière dans les figures 4 et 4A.



Vues du côté de la peau et du côté de la chair d'une carcasse mal équilibrée.

QUANTITÉ ET UNIFORMITÉ DU FINI

Comme la plupart des marchés sont très particuliers au point de vue du degré de fini, ce degré peut affecter grandement la valeur d'une carcasse. La profondeur du gras le long du dos est l'indication du fini. La plupart des gens préfèrent une viande maigre, mais c'est un fait bien connu qu'un certain degré d'engraissement est nécessaire pour donner la saveur et la qualité de texture aux tissus maigres. Comme l'on ne mange qu'une petite partie du gras, un fini exagéré n'est pas à rechercher. On considère que pour une carcasse d'un poids moyen, une couche de graisse d'un pouce à un pouce et quart à la partie la plus mince du dos donne les résultats recherchés. Cette couche devrait se continuer aussi uniformément que possible tout le long du dos.

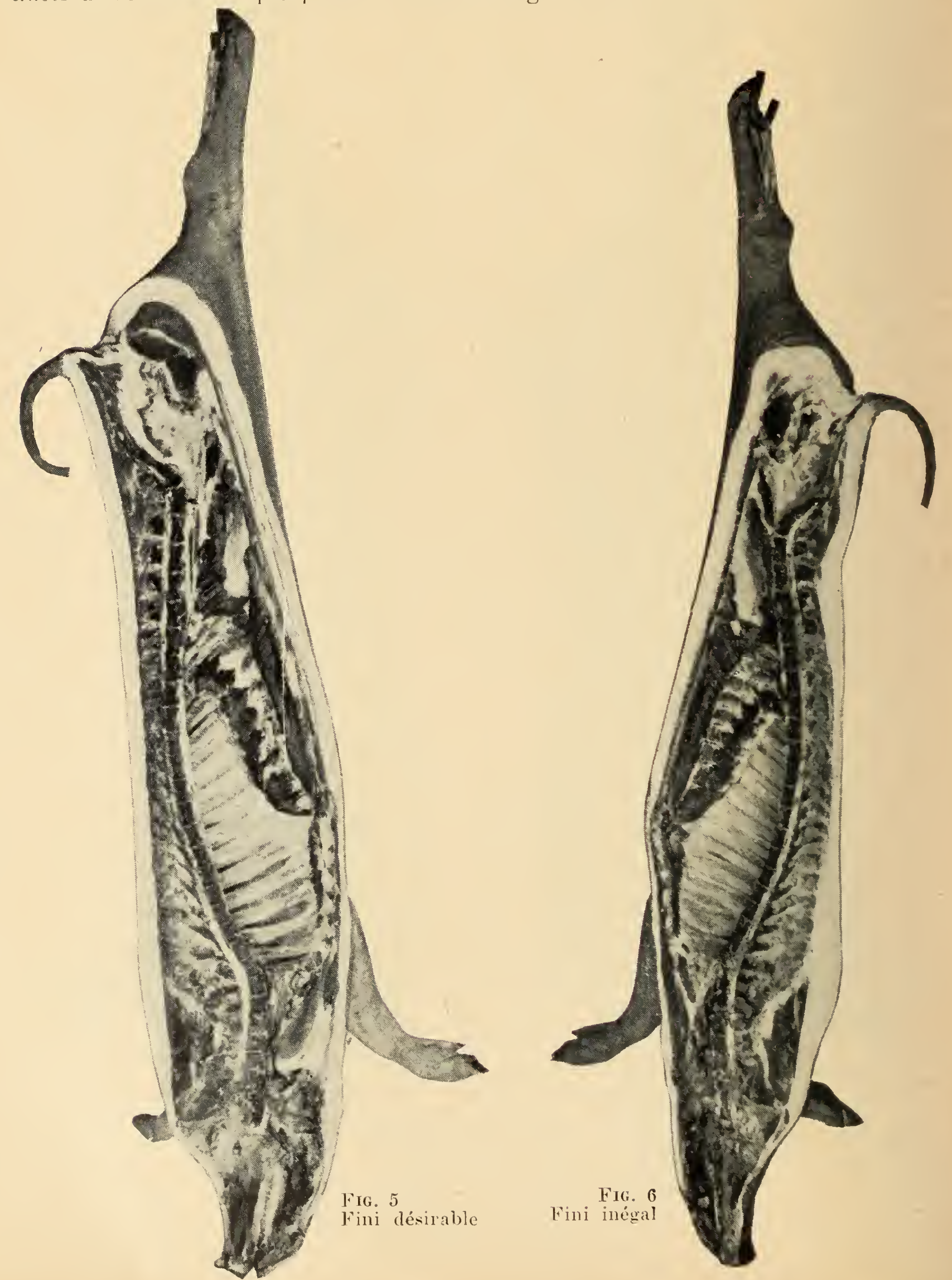


Fig. 5
Fini désirable

Fig. 6
Fini inégal

FERMETÉ DE LA GRAISSE

Une carcasse molle et huileuse indique une pauvre qualité. Ces deux défauts proviennent généralement du fait qu'on s'est servi de mauvais aliments pour le finissage. Les côtés très mous se voient à l'œil nu, mais le moyen le plus simple d'éprouver la fermeté est de presser avec le pouce le long de la graisse du dos.

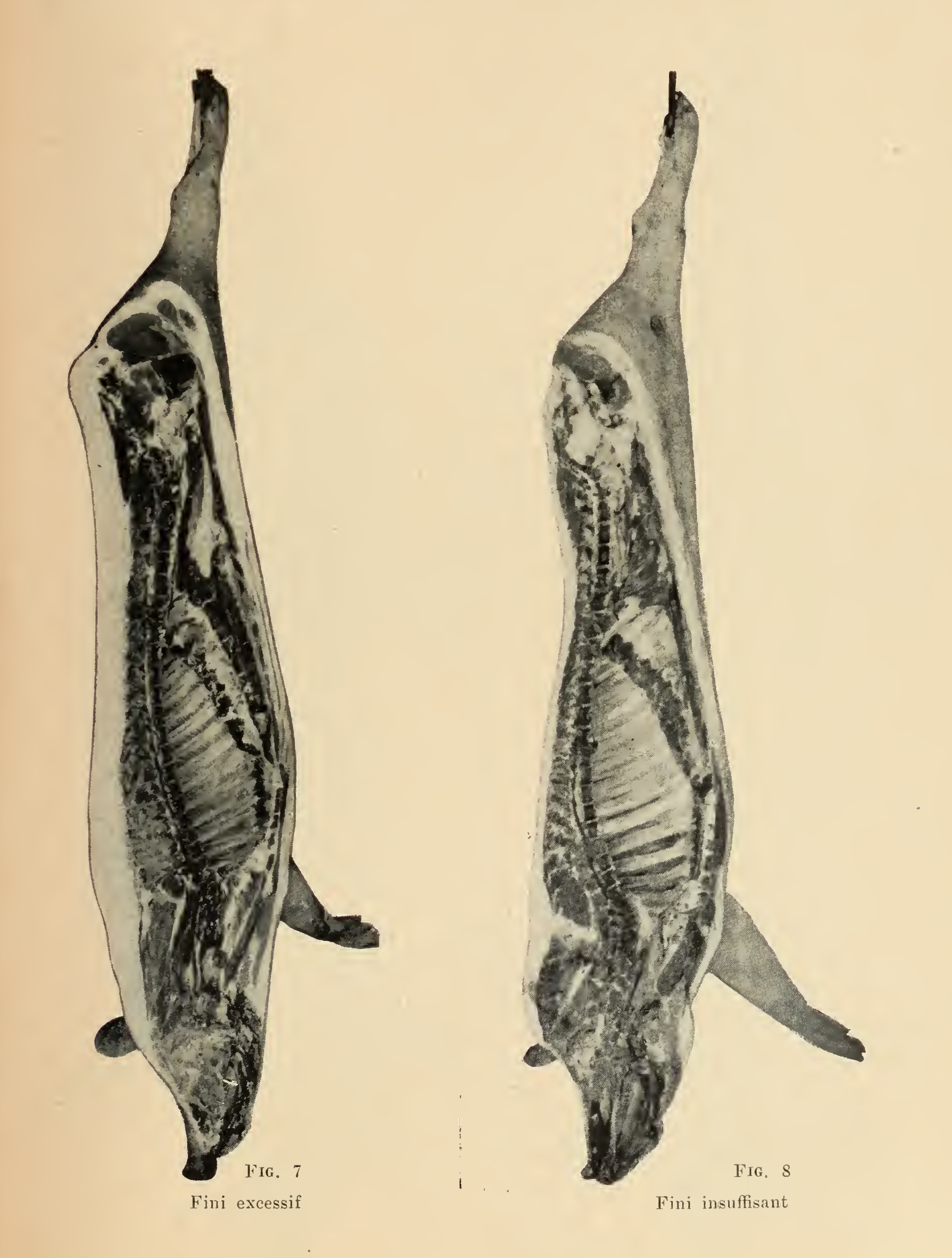


FIG. 7
Fini excessif

FIG. 8
Fini insuffisant

QUALITÉ DU VENTRE

Comme le bacon à déjeuner est fait de la partie du côté où se trouve le ventre, il est important que le ventre soit d'une bonne qualité. Pour pouvoir donner une tranche de bacon de choix, il faut que le ventre soit bien musclé, qu'il porte une quantité raisonnable de graisse mélangée avec le maigre et qu'il soit d'une épaisseur raisonnablement uniforme (fig. 9). La fig. 10 représente un ventre portant trop de graisse.

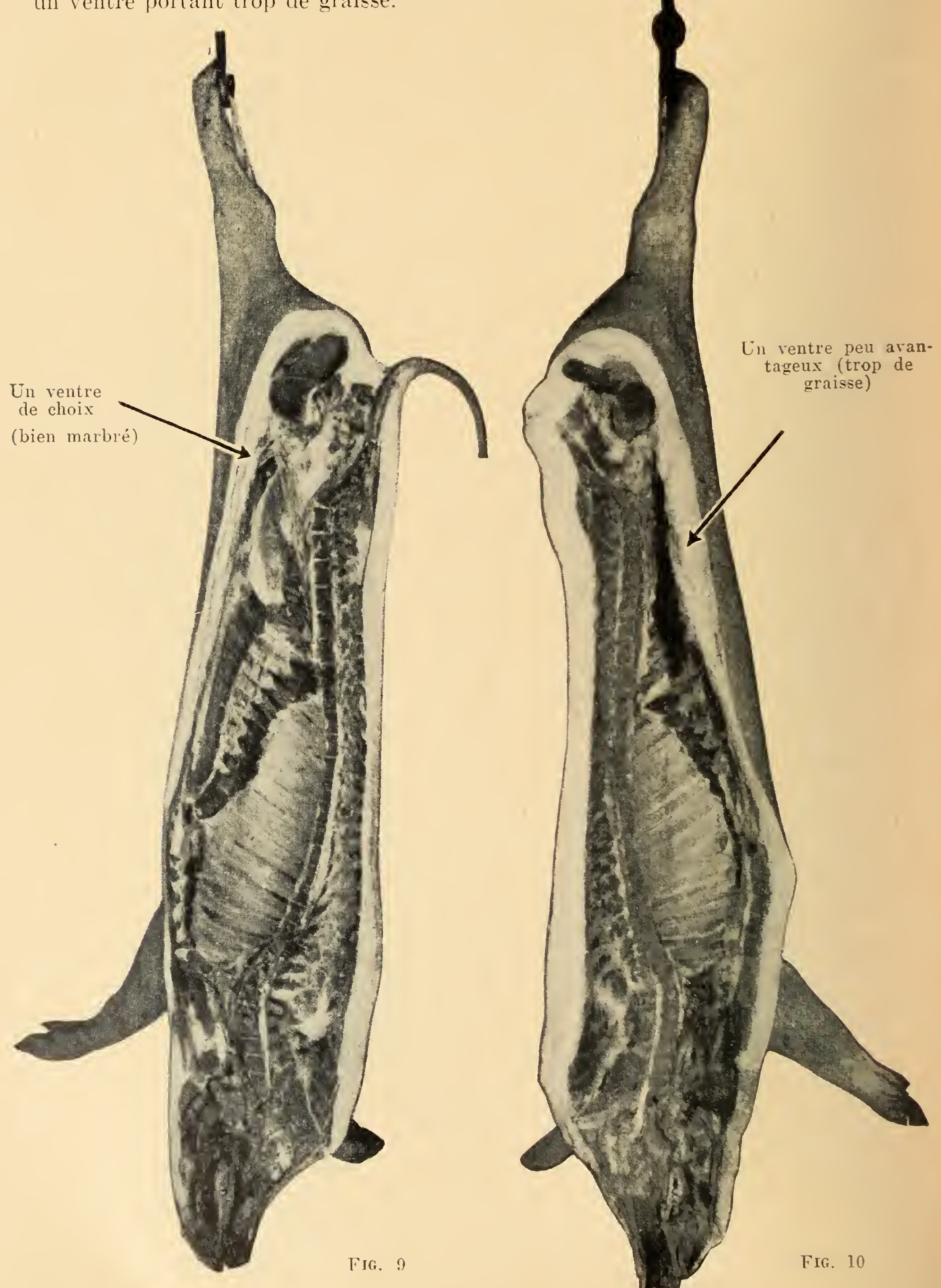


FIG. 9 FIG. 10

Les fig. 11 et 11A représentent un ventre mince, de pauvre qualité. Pour essayer la musculature et l'épaisseur du ventre, maniez à l'endroit indiqué par les flèches à la fig. 11.

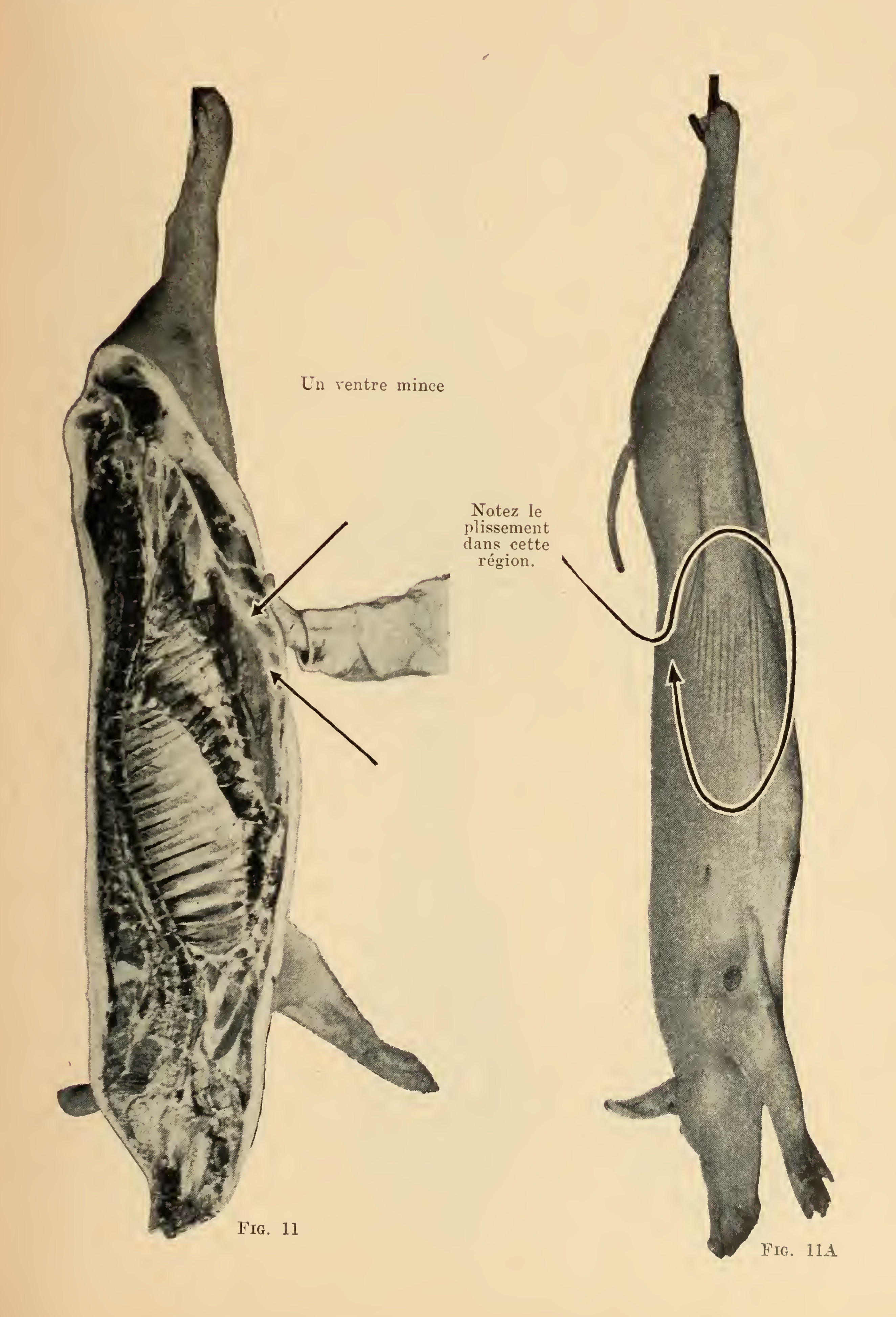


Fig. 11

Fig. 11A

TYPES DE JAMBONS

Nous avons déjà parlé de l'importance du bon développement du jambon en traitant de l'équilibre de la carcasse, et c'est là un point sur lequel on ne saurait trop insister. Tout acheteur de produits de porcs connaît la valeur d'une livre de jambon par comparaison à un poids semblable de l'épaule, par exemple.

Par bon développement d'un jambon on entend la dimension, la forme et la garniture de chair. La forme est importante parce qu'elle affecte la distribution de la chair. Une étude des jambons pris sur un grand nombre de carcasses fait ressortir le fait qu'il y a trois types communs comme suit:

1. Le jambon profond, également recouvert, bien en pointe ou effilé. (Figures 13, 13A et 13B)
2. Un jambon plus court, plus arrondi, renflé. (Figures 12, 12A et 12B)
3. Un type allongé, tout en manche, n'ayant pas la proportion de chair voulue pour la quantité d'os. (Figures 14, 14A et 14B)

On voit clairement que le premier type mentionné est le meilleur. Sa profondeur et la bonne couche de chair donnent du poids et la viande est bien répartie sur l'os, ce qui permet d'en faire l'emploi le plus avantageux.

Le jambon court, arrondi, paraît gros et lourd, mais en réalité il est trompeur sous ce rapport. Le défaut le plus caractéristique de ce type est que le renflement est généralement causé par une grosse couche de graisse de surface inutile.

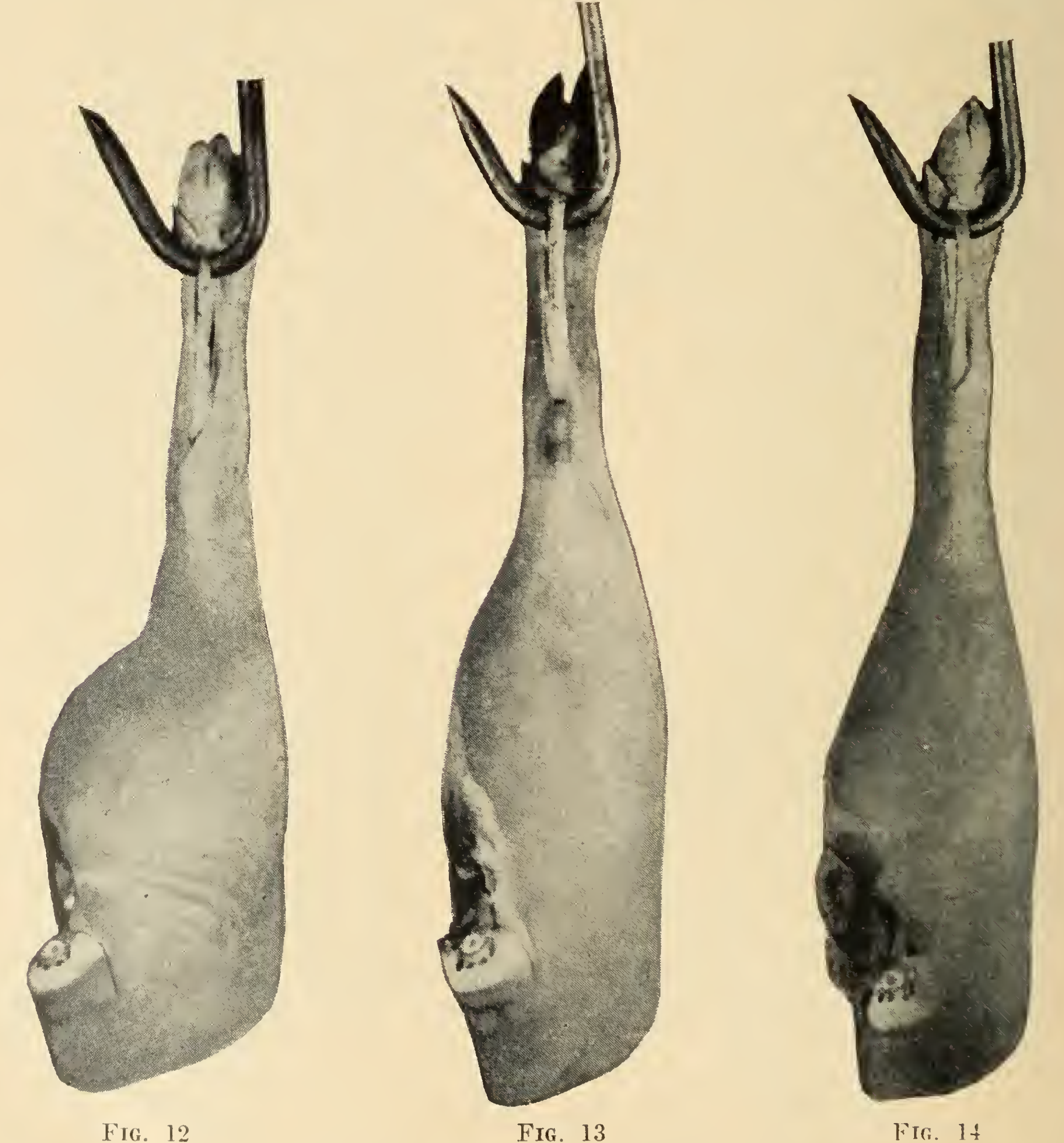


Fig. 12 Fig. 13 Fig. 14

Vue d'arrière des jambons suspendus au croc.

Il serait inutile de s'étendre longuement sur le type de jambon allongé, car un gros pourcentage de viande est la seule considération qui mérite de nous retenir, et ce type de jambon est défectueux sous ce rapport.

Fig. 12A　　Fig. 13A　　Fig. 14A

Vue de côté des jambons suspendus au croc.

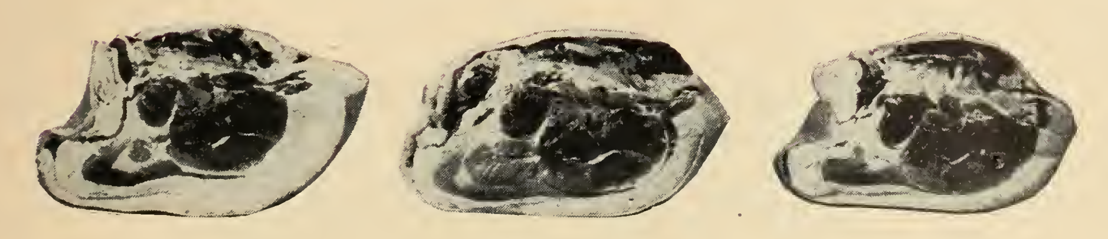


Fig. 12B　　Fig. 13B　　Fig. 14B

Coupe transversale des jambons montrant la conformation et la distribution du gras et du maigre.

UNE CLASSE D'APPRÉCIATION (POINTAGE)

Comment placeriez-vous ces carcasses?

Étudiez, comparez et marquez votre décision sur ces carcasses avant de lire les commentaires donnés à la page 16.

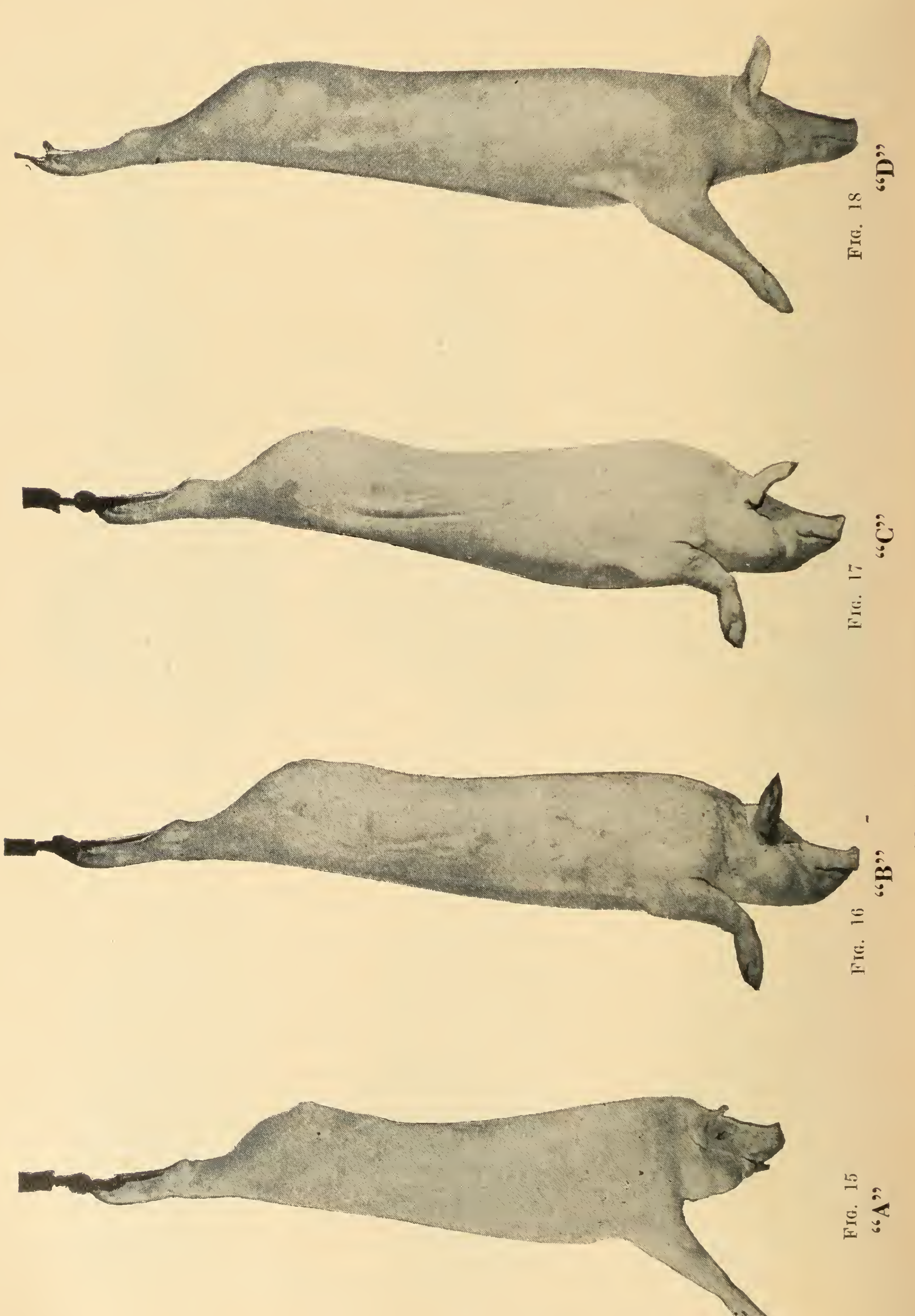


Fig. 18 "D"

Fig. 17 "C"

Fig. 16 "B"

Fig. 15 "A"

Vues du côté de la peau, pour une classe d'appréciation.

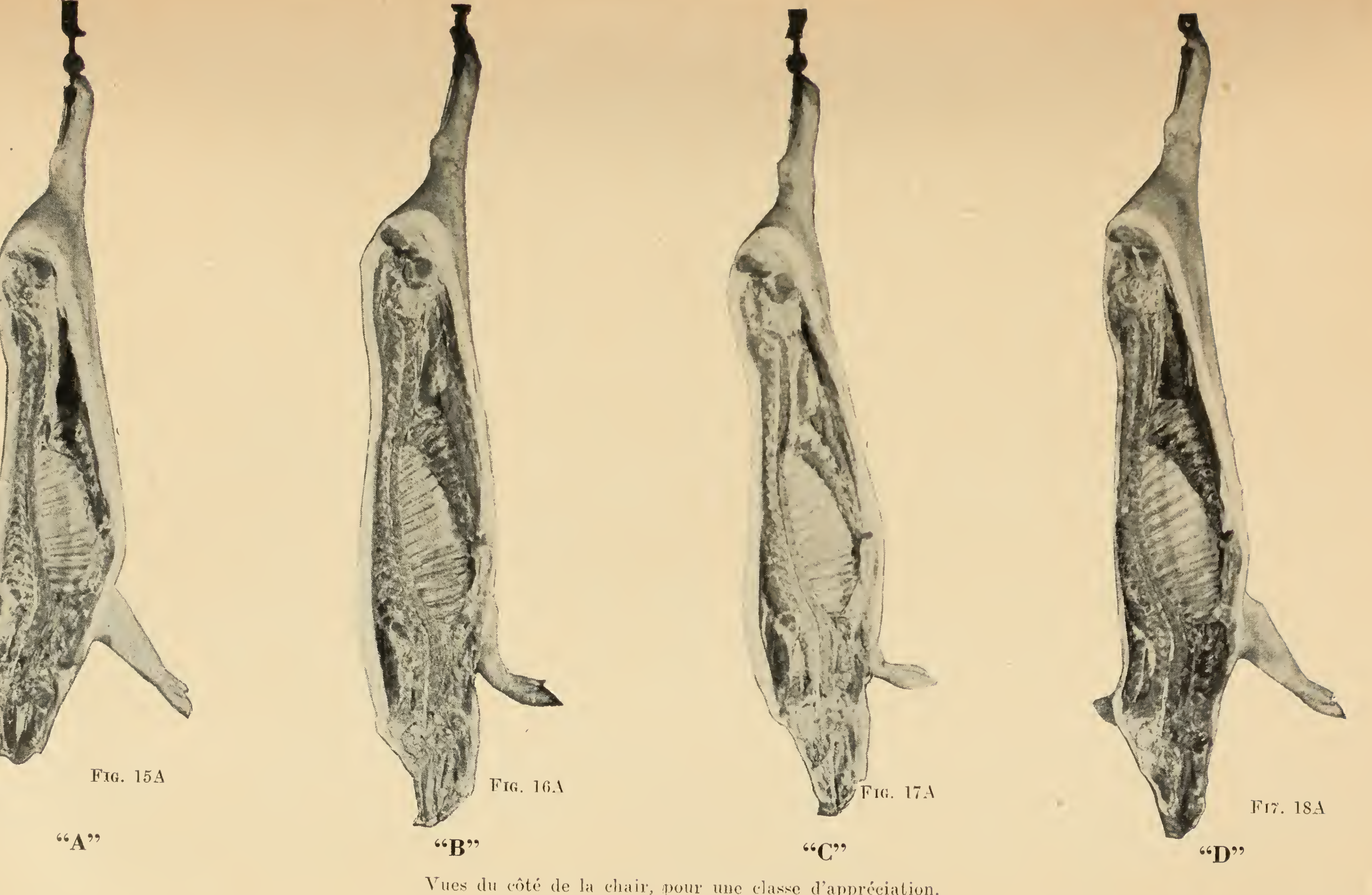


Fig. 15A "A"

Fig. 16A "B"

Fig. 17A "C"

Fig. 18A "D"

Vues du côté de la chair, pour une classe d'appréciation.



ANALYSE DE LA CATÉGORIE

Ce groupe de carcasses représente quatre exemples typiques de porcs qu'on peut trouver à tout moment dans une salaison. Tous proviennent de souche à bacon et possèdent le type à bacon dans des degrés divers.

La vue du côté de la peau de la carcasse D indique une bonne souche et un type remarquablement bien proportionné. Cependant, la vue de la chair révèle le fait qu'elle est loin d'être à point ou finie, ce qui est indiqué par le peu d'épaisseur de graisse sur le dos. C'est la carcasse la moins désirable du groupe et c'est celle qui aurait la valeur commerciale la plus faible sous les types modèles de classement au croc.

La carcasse B est d'un type excellent possédant la longueur désirable, l'uniformité de largeur de l'avant à l'arrière, et un jambon bien rempli, lisse, et en pointe. Elle est en général d'un type supérieur aux carcasses A et C. Il y a bien un peu d'inégalité de la graisse du dos à l'épaule, mais une abondance de viande maigre sur la carcasse est apparente. C'est aisément la meilleure carcasse des quatre.

La carcasse C manque de longueur, d'uniformité de largeur, d'égalité de la graisse du dos et de garniture du jambon par comparaison à la carcasse B. Elle possède une plus grande longueur, une couche plus uniforme de graisse sur le dos et une meilleure distribution de viande maigre que la carcasse A.

La carcasse A ne s'éloigne pas beaucoup du type à gros lard quoiqu'elle révèle une certaine quantité de souche à bacon. Elle est d'une longueur minimum, la formation des côtes est très arrondie, l'extrémité antérieure est un peu lourde par comparaison au reste du côté, et le jambon n'est pas bien effilé. Cette carcasse porte un surplus de graisse comme on le voit spécialement le long du dos et sur le ventre. On pourrait prétendre que cette carcasse devrait être classée dernière dans ce groupe, qu'elle est inférieure à la carcasse D, parce qu'il serait peut-être beaucoup plus difficile de la vendre sur certains marchés.

EDMOND CLOUTIER, C.M.G., O.A., D.S.P., Imprimeur de la Reine et Contrôleur de la Papeterie, Ottawa, 1952